

TIRAMISU MET SPECULAAS

Nagerecht

Benodigdheden : voor **4-6** PERS.

125	gr	speculaas
250	gr	mascarpone
1	kop	Sterke koffie
2	st	eierdooiers
1		eiwit
50	gr	bloedsuiker
2	el	Amaretto
		Cacaopoeder of gebroken speculaas

Bereidingstijd : ong.35 minuten



Werkwijze

Maak 1 kop **sterke** koffie.
Splits 2 eieren en hou 1 zuiver eiwit apart.
Mix dan de 2 eierdooiers met 50 gram bloedsuiker en 2 eetlepels Amaretto tot een ruban.
Voeg dan 250 gram mascarpone bij en mix of klop glad.
Nu klop je het eiwit stijf met een klein snuifje zout.
Spatel het eiwit onder het mascarpone-mengsel.
Neem een schaal of aparte schaaltes of glaasjes....
Doop een speculaasje kort in de koffie en leg op de bodem.
Mag nog wat krokant zijn.
Scheep daar wat mascarpone mengsel over.
Herhaal dit tot alles op is.
Sluit af met een schepje mascarpone-mengsel.
Zet dit in de koelkast om op te stijven.
Bestrooi net voor het opdienen met cacaopoeder of speculaas kruimels.

Smakelijk

=====